



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***		***	***	Concombre vinaigrette
Plat principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Rôti de dinde au jus	Colin court bouillon	Sauté de porc au caramel*	Tajine de poulet
Accompagnement	***	Poêlée printanière	Pâtes au pesto	Carottes persillées	Semoule
Produit laitier	Yaourt sucré	***	Fromage blanc sucré	Riz	Légumes à couscous
Dessert	Fruit	Crème vanille	Fruit	Cantal	Petit suisse sucré
	***	***	***	GLACE	***
<u>Sans viande</u>	***	Palet maraicher	***	Croc fromage	Tajine de pois chiche
<u>Sans porc</u>				Croc fromage	

Les familles d'aliments :

- Viande.S. poissons et oeufs
- LégumeS & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

Tortellini pomodoro mozzarella : pâtes à raviole, tomate, ricotta, mozzarella, basilic

Nos sauces

Sauce caramel : sucre, bouillon de boeuf, oignon, caramel

Sauce tajine : roux blanc, tomate concentré, carottes, courgettes, pruneaux, épices

Présence de porc *

Euf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1^{er} mars 2022**, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU PERUVIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		***	Salade de pâtes italienne	Salade de tomates	***
Plat principal		Bœuf à la catalane	Saucisse aveyronnaise*	Frijoles peruanos	Poisson meunière + citron
Accompagnement		Purée de pomme de terre	Brunoise du soleil	***	Petits pois/carottes
Produit laitier		Pointe de Brie à couper	Blé à la tomate	***	Yaourt fermier au citron
Dessert		Fruit	Petit suisse aromatisé	Arroz con leche	Fruit

Sans viande

Sans porc

Boulette végétale à la tomate

Pizza au fromage

Pizza au fromage

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers



Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, vinaigrette, basilic

Frijoles peruanos : haricots blancs, tomates, oignons, persil, coriandre, cumin, piment, tomate concentré

Nos sauces

Sauce catalane : roux blanc, bouillon de boeuf, oignons, tomate concentré, pulpe de tomate, poivrons

Brunoise du soleil : tomate, courgettes, aubergines, oignons, poivrons

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	***	***	Melon	***	***
Plat principal	 Hoki sauce tandoori	 Sauté de dinde sauce basquaise	Œufs brouillés au fromage	Moussaka	Jambon blanc*
Accompagnement	Boulgour aux épices 	Rôstis	Coquillettes 	***	Chips
Produit laitier	Emmental 	Yaourt sucré	Carré président	Petit suisse sucré	Buchette mélangée à couper
Dessert	Compote pomme fraise	Fruit	***	Pastèque	Clafoutis aux fruits rouges 

Sans viande

Galette pois et blé

Moussaka au thon

Œuf mayonnaise

Sans porc

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

Moussaka : aubergines, égréné de boeuf, oignons, carottes, concentré de tomates, céleri, emmental, chapelure

Nos sauces

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, fumet de poisson oignons, épices tandoori

Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentré, vin blanc, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, oignons, ail

Clafoutis aux fruits rouges : lait, farine, œuf, sucre, fruit rouges

Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Dessert maison 

-  Appellation d'origine protégée
-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fabriqué dans le tarn
-  Bleu Blanc Cœur

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1^{er} mars 2022**, **toutes nos viandes crues sont d'origine française**. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la

cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FÊTE ESTIVALE

Entrée	***	***	Samoussa aux légumes	Salade grecque	Salade de pois chiche portugaise
Plat principal	Boulette de bœuf à la tomate	Colin sauce curry	Cordon bleu	Chipolatas grillées	Pizza aux légumes
Accompagnement	Choux fleurs paprika Pommes sautées	Riz Carottes persillées	Ratatouille Pommes vapeur	Salade de pâtes	Légumes du marché Semoule
Produit laitier	Coulommiers à couper	Yaourt fermier à la myrtille	Mimolette	***	Fromage blanc sucré
Dessert	GLACE	Fruit	***	Salade d'ananas	***

Sans viande

Galette quinoa provençale

Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise

Sans porc

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments :

● Viande.S. poissons et oeufs ● Légume.S & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

Salade grecque : concombre, tomate, feta, vinaigrette

Salade de pois chiche à la portugaise : pois chiche, thon, olives vertes, persil, vinaigrette

Salade de pâtes : tomates, maïs, pâtes, vinaigrette

Nos sauces

Sauce curry : fumet de poisson, crème, roux blanc, curry

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Yaourt des Pyrénées

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 30 Juin au 04 Juillet 2025



VENDREDI REPAS FROID

GRENADE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	Carottes râpées à l'orange	***	Melon	***
Plat principal	Sauté de poulet miel et sauce soja	Paella végétarienne	Calamars à la romaine	Lasagne bolognaise	Sandwich à monter au jambon
Accompagnement	Trio de légumes	***	Epinards béchamel	***	Chips
Produit laitier	Yaourt fermier sur lit d'abricots	Pointe de brie à couper	Semoule	***	Yaourt à boire
Dessert	Fruit	***	Fruit	Compote pomme banane	Muffin pépites de chocolat
<u>Sans viande</u>	Palet montagnard	***	***	Lasagnes au saumon	Sandwich à monter au thon
<u>Sans porc</u>					

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Nos salades et nos plats composés

Paella végétarienne : riz, petits pois, poivrons, tomates, épices espagnoles

Lasagnes bolognaise :

Nos sauces

Sauce miel et soja : roux blanc, oignons, sauce soja, miel

- Présence de porc *
- Euf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS FROID	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes italienne	***	***	Melon	***
Plat principal	Bœuf provençal	Gnocchis à la provençale	Sauté de poulet tandoori	Jambon blanc*	Hoki sauce armoricaine
Accompagnement	Haricots beurre persillés	***	Petit pois cuisinés/Carottes	Salade de pomme de terre	Brocolis méridionaux
Produit laitier	Pommes rissolées	Yaourt nature + sucre	Carré montsurrais à couper	***	Torsades
Dessert	Cantal	Fruit	Crème vanille	Compte pomme poire	Petit suisse sucré
	***	***	***	***	Fruit
	<u>Sans viande</u>	Croc fromage	Colin 3 céréales	Tarte aux légumes	
	<u>Sans porc</u>			Tarte aux légumes	

Les familles d'aliments :

- Viande.S. poissons et oeufs
- Légume.S & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes italienne : pâtes, tomates, mozzarella, basilic, vinaigrette

Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, olive, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tandoori : roux blanc, tomate concentré, bouillon de volaille, oignons, épices tandoori

Sauce armoricaine : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, tomate concentré, oignon, ail

Présence de porc *

Ouf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fabriqué dans le tarn
- Bleu Blanc Cœur

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS FROID

JEUDI

VENDREDI

Entrée		***	***	Taboulé	Cœur de laitue
Plat principal		Haut de cuisse rôti	Chipolatas grillées	Colin poêlé	Tajine de pois chiche
Accompagnement		Purée de pomme de terre	Salade de riz	Jardinière de légumes	Semoule
Produit laitier		Fromage blanc sucré	Camembert à couper	Pommes rissolées	Courgettes persillées
Dessert		Petit beurre	Maestro chocolat	***	Emmental

Sans viande

Sans porc

Pizza au fromage

Œuf mayonnaise

Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs
 Légumes & fruits
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Salade de riz : riz, tomate, maïs, vinaigrette

Nos sauces

Sauce tajine : roux blanc, tomate concentré, carottes, courgettes, pruneaux, épices

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1^{er} mars 2022**, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***	***	Tomates mozzarella	***	Radis croq'sel
Plat principal	Emincé de poulet au jus	Saucisse de francfort*	Axoa de bœuf	Colin sauce citron	Jambon blanc*
Accompagnement	Pommes sautées Poêlée campagnarde	Ratatouille Riz	Semoule Jardinière de légumes	Haricots verts persillés Potatoes	Salade de pâtes
Produit laitier	Vache qui rit	Saint Nectaire	Chanteneige	Yaourt aromatisé	***
Dessert	Flan caramel	Fruit	***	Fruit	Clafoutis aux pêches

Sans viande

Hoki sauce provençale

Roulé végétal

Axoa végétarien

Thon mayonnaise

Sans porc

Roulé végétal

Thon mayonnaise

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Salade de pâtes : pâtes, mais, tomate, vinaigrette

Nos sauces

Sauce axoa : roux blanc, tomate concentré, pulpe de tomate, poivron tricolore, laurier, herbe de provence, piment

Sauce citron : roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, oignons, ail

Roulé végétal : protéines de blé, oignons préfaits, protéines de pois, courgettes, tomate concentré, mélange d'épices,

- Présence de porc *
- Euf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Dessert maison

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 28 Juillet au 1 août 2025



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

REPAS FROID

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé printanière	***	***	Melon	Salade de riz au thon
Plat principal	Boeuf aux olives	Galette pois et blé	Poisson pané + citron	Assiette anglaise*	Rôti de porc aveyronnais au jus*
Accompagnement	Choux fleurs persillés	Purée de patate douce	Courgette béchamel	***	Poêlée printanière
Produit laitier	Semoule	Yaourt sucré	Farfalles	***	Pommes vapeur
Dessert	***	Salade d'ananas	Carré de l'est à couper	Fruit	Petit suisse aromatisé
	Crème vanille		Mousse au citron		***

Sans viande

Colin sauce niçoise

Salade de pomme de terre + œuf

Poisson meunière

Sans porc

Salade de pomme de terre + œuf

Poisson meunière

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nos salades et nos plats composés

Salade de blé printanière : blé, carottes, navets, petits pois, haricots verts, flageolets, mayonnaise

Salade de riz au thon : Riz, thon, tomate, mayonnaise

Assiette anglaise : pomme de terre, rosette, jambon, vinaigrette

Nos sauces:

Sauce olive : pulpe de tomate, ail, tomate concentrée, persil, olive verte, roux blanc

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à

l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la

consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



CENTRE DE LOISIRS

Menus du 4 au 8 août 2025



GRENADE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

Entrée	***	***	Concombre mais vinaigrette	***	Salade de tomates
Plat principal	Sauté de dinde sauce basquaise	Cordon bleu (dinde)	Sausisse aveyronnaise*	Omelette	Merlu court bouillon
Accompagnement	Boullgour Haricots beurre persillés	Poêlée brocolis champignons Pommes sautées	Salade de pâtes	Riz/ratatouille	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Edam	Fromage blanc sucré	Chanteneige	Yaourt fermier à la vanille	Coulommiers à couper
Dessert	Crème vanille	Fruit	***	Fruit	***

Sans viande

Hoki sauce basquaise

Escalope panée végétale

Pizza au fromage

Sans porc

Pizza au fromage

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn



Bleu Blanc Cœur

Présence de porc *

Euf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Nos salades et nos plats composés

Brandade de merlu : purée de pomme de terre, ail, merlu

Nos sauces

Sauce basquaise : roux blanc, tomate concentré, vin blanc, pulpe de tomate, poivrons, tomate concentré, oignons, ail

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



GRENADE



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

Entrée	Duo de crudités	***	Melon	Salade de perles au surimi	
Plat principal	Boulette de bœuf sauce brune	Pilon de poulet rôti	Hachis végétal aux lentilles	Thon mayonnaise	
Accompagnement	Riz	Courgettes à la tomate	***	Salade de haricots verts	
Produit laitier	***	Pommes noisettes	***	Yaourt aromatisé	
Dessert	Fruit	Cantal	Compote pomme banane	***	

Sans viande

Boulette végétale sauce tomate

Tarte au fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

Nos salades et nos plats composés

Duo de crudités : carottes râpées, céleri râpté, vinaifrette
Salade de perles au surimi : perles, poivrons, surimi, mayonnaise
Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, maïs, vinaigrette

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, pulpe de tomate

Nos sauces

Sauce brune : roux blanc, carottes, oignons, creme, ail, persil, jus de veau

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

Pour des raisons d'approvisionnement, CRM se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. CRM vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation

d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du **1^{er} mars 2022**, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine

centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.